

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
Vorwort von Natalie Lumppp	5
1 Geschmack „finden“?	6
1.1 Hilft uns das Etikett?	7
1.2 Über Geschmack reden	8
2 Was ist Geschmack?	9
2.1 Wie funktioniert Geschmack?	9
2.1.1 Geschmack funktioniert holistisch!	9
2.1.2 Sprache funktioniert aber dynamisch!	10
2.1.3 Wir können beides zusammen bringen!	10
2.2 Von der Reizaufnahme zur Reizbeurteilung	10
2.2.1 Die Empfindung	10
2.3 Der Versuch der objektiven Beschreibung	11
2.3.1 Das Problem verbaler Weinbeschreibungen	12
3 Alternative Methoden?	13
3.1 Der haptische Verlauf	15
4 Das Sensorische Weinbild.	16
4.1 Wie funktioniert?	16
4.2 Wie entstehen Weinbilder	17
4.3 Duftbilder?	17
4.3.1 Wie funktioniert ein Duftbild?	18
4.3.2 Wie sieht ein Duftbild aus?	19
4.4 Der Aufbau des sensorischen Weinbildes	21
5 Weinbilder	22
5.1 Erste Versuche	22
5.2 Terroirbilder vom WG Odinstal, Wachenheim	28

Südafrikanische Shiraz

Braune Farbkomponenten übersetzen aus dem Aroma und dem Geschmack des Weines würzige Holznoten, Vanille und balsamische und cremig-wirkende Charaktereigenschaften. Leichtes Grün und Blau-Variationen zeugen aber doch von Jugendlichkeit und mineralischer Aktivität, die dem schwer anmutenden Rotwein etwas Dynamik und Bewegung verleihen.

5.3	Sortimentsbilder vom Weingut Meßmer, Burrweiler	35
5.4	Fünf Jahrgänge eines Silvaners der Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim	38
5.5	Sensory Edition von Stella Organics, Süd Afrika	42
5.6	Spanische Markenweine „La Mancha“ der Weiling GmbH, Coesfeld	47
5.7	Deutsche Spätburgunder	53
5.8	Weingut Steinhardter Hof Bad Sobernheim	58
5.9	Stefan Pellegrini GmbH	65
6	Service	68
	Wichtige Adressen	68
	Bildquellen	68
	Nachwort	68
	Impressum	70